



## Sonderkostspeiseplan September 2025

### Allergie-Grundkost

	Woche 01.09. - 05.09.	Woche 08.09. - 12.09.	Woche 15.09. - 19.09.	Woche 22.09. - 26.09.	Woche 29.09. - 30.09.
<b>MONTAG</b>	Blumenkohlbratling paniert (a,a1,c,g) Rahmsauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Möhrenrohkost Saisonales Obst	Brokkoli-Frischkäse-Sauce (a,a1,g) Vollkornnudeln (a,a1)  Rote Bete Saisonales Obst	Ei (c) Kräutersauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst	Spinat-Frischkäse-Sauce (1,a,a1,g) Gabelspaghetti (a,a1)  Rote Bete-Apple-Salat (3) Saisonales Obst	Rührei (c,g) Petersiliensauce (a,a1,g) Kartoffelstampf (g) Gurkensalat Saisonales Obst
<b>DIENSTAG</b>	Rinder-Hackfleisch "Bolognese" (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1)  Weißkohl-Gurken-Salat Zitronenquarkspeise (g)	Quinoa-Erbesen-Frikadelle Pastinaken-Möhrengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Gurkensalat, Magermilchjoghurt mit Aprikose (3,g)	Geflügel-Jagdwurst paniert (2,a,a1) Tomatensauce (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1) Weißkohl-Gurken-Salat Saisonales Obst	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Dillsauce (a,a1,g) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeerquarkspeise (g)	Rindfleischfrikadelle (a,a1,c) Spitzkohlgemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln  Saisonales Obst
<b>MITTWOCH</b>	Rührei (c,g) Spinat (a,a1,g) Kartoffelstampf (g)  Saisonales Obst	Eierkuchen (a,a1,c,g) Apfelmus (3)  Möhrenstückchen	Kichererbsen-Curry (mit Tomaten, Karotten u. Kokosmilch) Langkornreis Magermilchjoghurt mit Apfel, Pflirsich und Maracuja (1,3,g)	Grießbrei (a,a1,g) Beerenragout (mit Erd-, Johannis- u. Himbeeren)  Kohlrabistückchen	
<b>DONNERSTAG</b>	Gemüse (mit Karotten, Süßkartoffeln u. Zucchini) in Tomaten-Kokos-Sauce Langkornreis Rotkohlrohkost Magermilchjoghurt mit Schokoraspeln (g)	Frikassee vom Huhn (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (a,a1,g) Langkornreis  Waldbeerquarkspeise (g)	Gemüseragout (mit Kohlrabi, Erbsen u. Karotten) (a,a1,g) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen (g)	Hähnchenbrust gebraten Bohngemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln  Vanillepudding (g)	
<b>FREITAG</b>	Linseneintopf (mit Kartoffeln u. Möhren) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3)  Saisonales Obst	Kartoffelcremesuppe (mit Möhren u. Porree) (1) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Grüne Bohnensalat Saisonales Obst	Pürierte Tomatensuppe (mit Reis u. Karotten) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3)  Saisonales Obst	Brokkolicremesuppe (1) (mit Kartoffeln u. Karotten) Roggenvollkornbrot (a,a1,a2,a3)  Saisonales Obst	

Gelb hinterlegte Gerichte sind vegetarisch

Kennzeichnung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker  
5=mit Süßungsmittel 6=Phenylalanin 7=mit Phosphat 8= gewachst 9=geschwärzt 10=geschwefelt

Deklarationspflichtige Allergene:

Enthält: a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme), b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte (h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamiannuss und Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder 10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

Änderungen vorbehalten